

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Кафедра харчових технологій

ПРЕЗЕНТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

РОЗРОБНИК

к. т. н., доцент Алла КАЙНАШ

Полтава – 2021 рік



КОРОТКИЙ ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Ступінь вищої освіти – магістр

Загальна кількість годин – 120 годин (4,0 кредити):

лекції – 16 годин,

лабораторні – 24 години,

самостійна робота – 80 годин.

Вид контролю – залік.





МЕТА ДИСЦИПЛІНИ:

надання здобувачам вищої освіти спеціальних теоретичних, професійних знань та практичних навичок, щодо організації, порядку проведення, документального оформлення результатів експертизи харчових продуктів.





ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ:

- ❖ формування необхідного комплексу знань щодо класифікації експертиз;
- ❖ оволодіння методами організації експертизи харчових продуктів, їх сутністю, технікою проведення всіх етапів експертизи;
- ❖ набуття вмінь щодо особливостей ідентифікації та проведення різних видів експертизи, визначення продуктів-фальсифікатів та документального оформлення результатів експертизи.





ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

вміти проводити ідентифікацію, експертизу харчових продуктів, визначати продукти-фальсифікати та аргументувати висновки згідно чинної нормативної документації.





ТЕМА 1. ПОНЯТТЯ ЕКСПЕРТИЗИ, МЕТА, ЗАВДАННЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ.

Слово «експертиза» вважається похідним від латинського «expertus» (досвідчений) і означає дослідження спеціалістом-експертом будь-якого питання, рішення якого потребує спеціальних знань в галузях науки, економіки, виробництва, торгівлі з поданням мотивованого письмового висновку.

Експертиза – дослідження експертами партії або окремої одиниці продукції з наданням компетентного (мотивованого) висновку.

Мета експертизи полягає у експертних дослідженнях певних продуктів, а завдання її окреслюються конкретними напрямками досліджень – кількості продукції, рівня якості, новизни, споживних властивостей, нормативної документації, походження продукції та ін.

Основною **метою експертизи** є задоволення потреб та очікування замовника шляхом надання йому достовірної інформації щодо дослідження об'єкта експертизи у відповідності до визначеного завдання на експертизу.

Основними завданнями експертизи є:

- організація обстеження та дослідження об'єктів експертизи;
- встановлення відповідності об'єктів експертизи умовам договорів або законодавчим чи регламентуючим вимогам;
- формування та оформлення об'єктивних і обґрунтованих висновків експерта в актах експертизи.



ТЕМА 2. ІНФОРМАЦІЙНІ ЗНАКИ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ЗАСОБИ ЕКСПЕРТИЗИ.

Інформаційні знаки (ІЗ) – умовні позначення, призначені для ідентифікації окремих або сукупних характеристик продукту. ІЗ наносяться на упаковку, продукт і (або) інші носії інформації. Основними з переваг ІЗ є стислість, промовистість, наочність і швидка розпізнавальність.

Товарний знак – це знак, який допомагає відрізнити продукт одного підприємства від подібного продукту іншого виробника.

Інформацію про продукт експерт отримує із заявки замовника експертизи, вивчення товаросупровідних документів, а також у результаті проведення експертизи, аналізу результатів лабораторних досліджень.

Товаросупровідні документи – документи, які містять необхідну та достатню інформацію для ідентифікації партій товарів на всьому шляху товаропросування.





ТЕМА 3. ЕКСПЕРТНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ.

Методи експертизи – це способи теоретичного або практичного дослідження товару з метою одержання результатів експертизи.

Методи, які використовуються під час проведення товарних експертиз, за способом і джерелами отримання інформації поділяються на:

- органолептичні;
- вимірювальні;
- реєстраційні;
- розрахункові;
- експертні;
- соціологічні.

Експертний метод використовується для визначення номенклатури показників якості, коефіцієнтів їх вагомості, для вимірювання показників якості і їх оцінки органолептичним методом.

Експертне дослідження проводиться суцільною або вибірковою перевіркою.





ТЕМА 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ.

Організація процесу надання послуги з експертизи здійснюється у відповідності з вимогами певних методик. Процес надання послуги з експертизи в загальному вигляді складається із таких підпроцесів:

- подання, реєстрація та розгляд заявки;
- планування послуги з експертизи;
- дослідження об'єкта експертизи;
- експертиза кількості вантажних місць або вантажних одиниць;
- експертиза якості товару;
- оформлення результатів експертизи;
- реєстрація та видача акта експертизи замовнику.



Перед початком проведення експертизи розглядаються підстави для її проведення. Підставами для проведення експертизи виступають порушення виконання угод постачання, купівлі-продажу, порушення правил маркування, умов транспортування або зберігання товарів, що призвели до нестач, псування або зниження якості товарів.

У залежності від визначеного завдання розрізняють експертизи з перевірки кількості, якості, комплектності, пакування, маркування, технічного стану транспортних засобів, відповідності умовам угоди або законодавчим чи регламентуючим вимогам.



ТЕМА 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНА, ВЕТЕРИНАРНА, ЕКОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗИ ПРОДУКТІВ.

Гігієнічна експертиза – оцінка експертами відповідності сировини, продукції та пакування встановленим гігієнічним вимогам. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів і сировини включають: показники хімічної, радіаційної та мікробіологічної безпеки; паразитологічні показники безпеки рибних і нерибних водних продуктів; показники гранично допустимих концентрацій харчових добавок та ін.

Головне завдання **санітарної експертизи** продуктів – встановлення їх доброякісності та нешкідливості.

Ветеринарна експертиза – це діяльність, спрямована на запобігання завезенню з товарами, сировиною та матеріалами в Україну особливо небезпечних хвороб тварин, а також хвороб, спільних для тварин і людей. Ветеринарна експертиза проводиться для сільськогосподарської сировини і харчових продуктів тваринного походження, метою якої є забезпечення безпеки споживачів шляхом попередження інфікування їх хворобами, загальними для людини і тварини.

Екологічна експертиза – це вид науково-практичної діяльності, в основу якої покладено дослідження, аналіз і оцінку передпроектних, проектних й інших матеріалів та об'єктів, реалізація яких може негативно впливати або впливає на стан навколишнього середовища та здоров'я людини. Екологічна експертиза визначає ступінь небезпечності матеріалів і об'єктів.



ТЕМА 6. ФІТОСАНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА.

Фітосанітарна експертиза – це система заходів, метою яких є охорона території та здоров'я населення від проникнення з-за кордону чи внутрішнього розповсюдження карантинних та інших небезпек, шкідників, хвороб рослин і бур'янів, що можуть завдати значних збитків народному господарству України.

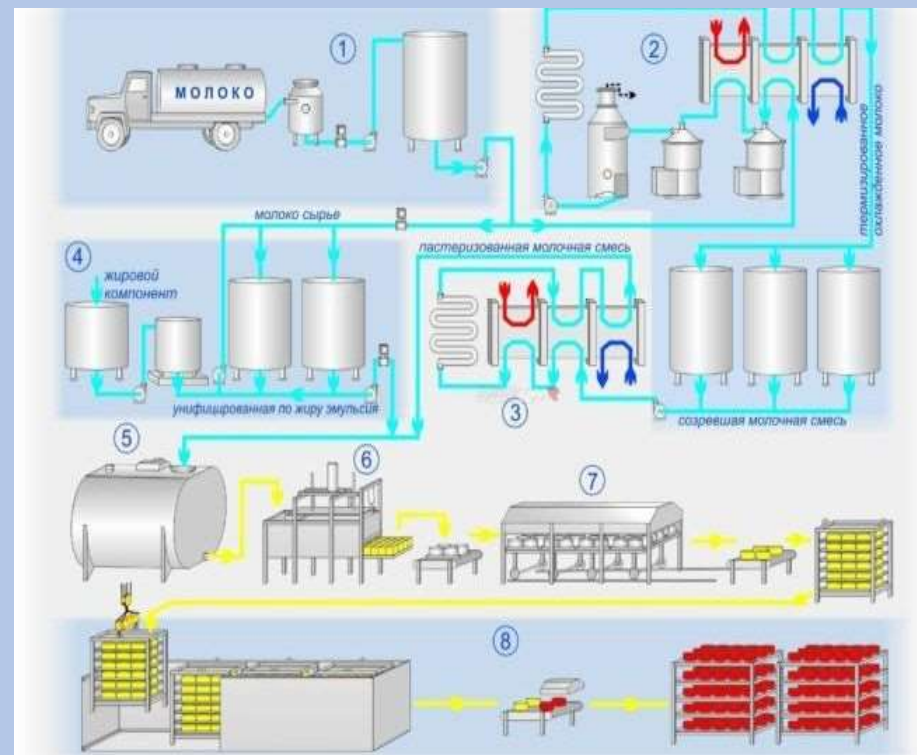
Державне регулювання належної якості та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини повинно гарантувати громадянам України безпечність їх життя і здоров'я у разі споживання та використання таких продуктів.



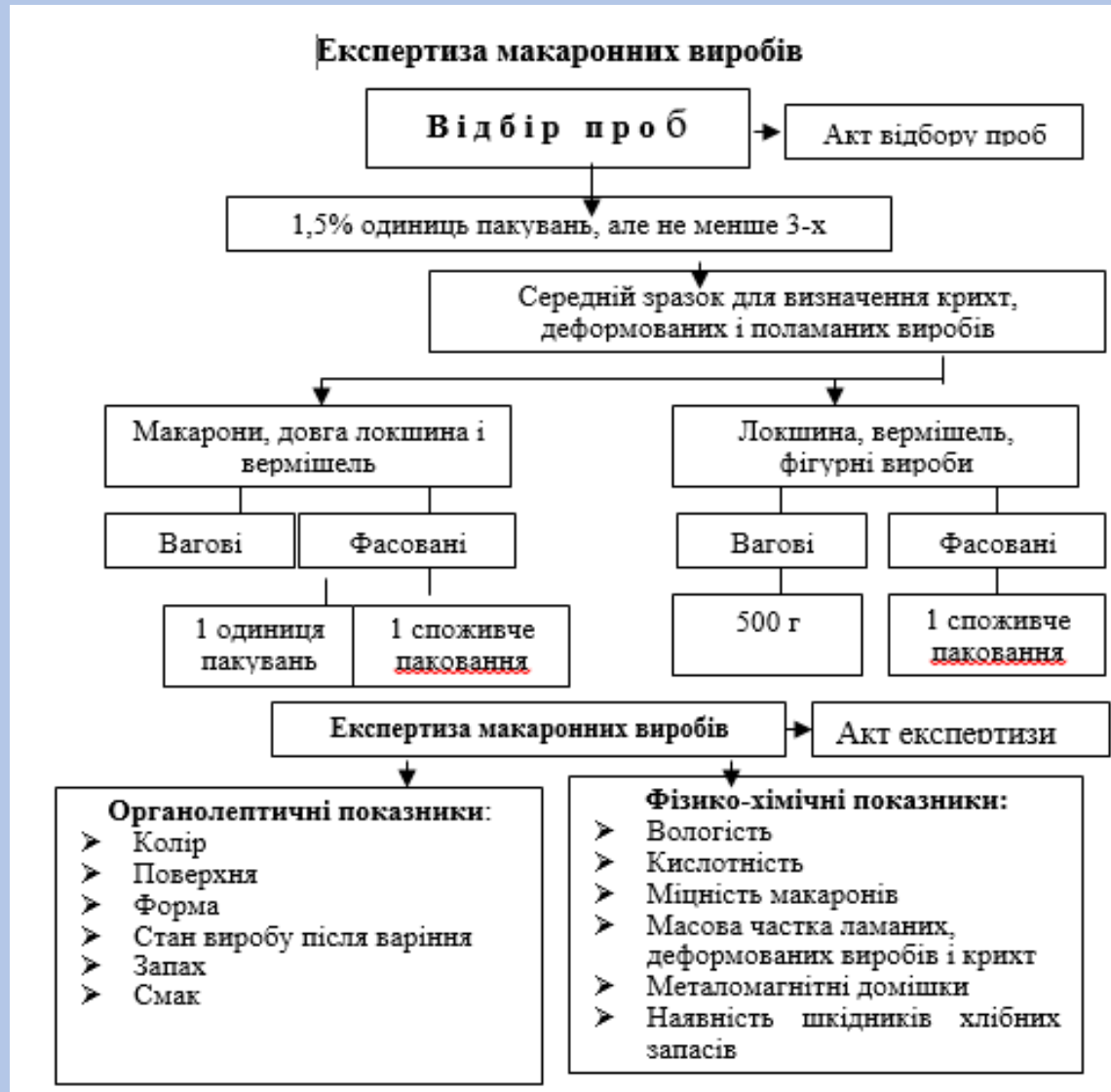
ТЕМА 7. ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.

Технологічна експертиза досліджує питання обробки (переробки) сировини, напівфабрикатів і виробів, технологічного режиму перетворення їх у готову продукцію, відповідності продукції технологічним нормативам за кількісним і якісним складом, використаною сировиною і додатковими матеріалами, а також характер і послідовність технологічних процесів, методи їх здійснення, вибір необхідного обладнання, пристосувань, моделей, робочого інструменту, розміщення обладнання в межах окремих цехів тощо.

Технологічна експертиза здатна дати відповіді на низку питань, зокрема, як і на якому обладнанні виготовлена продукція; чи є правильними норми витрат сировини; які відхилення від технологічного процесу мали місце і як вони вплинули на якість і вихід продукції; чи може бути економія сировини за рахунок змін технології виробництва продукції.



ТЕМА 8. ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.



ТЕМА 9. ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.

Особливості експертизи молочних консервів

